

PERSBERICHT

Upgrade verpakkingssuitstraling

Verstegen Spices & Sauces heeft een upgrade doorgevoerd in de verpakkingssuitstraling. De nieuwe etiketten verwijzen naar de oorsprong van kruiden en specerijen. Want daar waar de ingrediënten oorspronkelijk vandaan komen is de kwaliteit het best. Verstegen neemt u mee op reis door het smaakvolle assortiment.

De nieuwe verpakkingssuitstraling toont meer beleving. De groene etiketten hebben plaatsgemaakt voor beelden waardoor in één oogopslag zichtbaar is waar het product vandaan komt of waar het voor gebruikt kan worden.

Ook zijn er vijf productgroepen in het leven geroepen. De productgroepen maken het klanten makkelijker om smaken in het schap terug te vinden. De productgroepen zijn op het etiket te herkennen aan hun gekleurde balk en bijpassende beelden. Zo toont de range **Taste the World** de wereldse smaken. Rechtstreeks uit de keuken, ingedeeld naar regio. De groep **Salt** biedt een prachtige diversiteit aan zouten en zoutvervangers en **Peppers** toont onze smaakvolste pepers. **Herbs & Spices** bevat ons assortiment kruiden en specerijen, direct van de oorsprong en gemalen in onze eigen fabriek. Onze specialistische producten van oudsher door de ambachtsman gebruikt vindt u in de productrange **Application**.

Tegelijkertijd met de nieuwe verpakkingssuitstraling heeft ook de 500 ml verpakking een upgrade gekregen. Deze nieuwe verpakking, de Taste Jar, is nu in één lijn met de 1 liter VSB-bus. De verfijnde uitstraling zorgt voor een uniformiteit in het schap. De Taste Jar ligt makkelijker in de hand wat het gebruiksgemak bevordert.

Verstegen

Kwaliteit begint bij de oorsprong. Daarom koopt Verstegen al sinds 1886 kruiden en specerijen in bij de oorsprong. Hier investeren we in kwaliteit, biodiversiteit en eerlijke handel. Het maalproces wordt in onze eigen fabriek in Rotterdam uitgevoerd. Hierdoor worden de etherische oliën, de smaakmakers van de kruiden en specerijen, optimaal behouden. De kwaliteit wordt zo gemonitord van plant tot klant. Op deze manier kunnen we de mooiste smaken creëren.

Noot voor de redactie

Voor meer informatie over dit persbericht of voor beelden kunt u terecht bij Desiree Kox

Telefoon: 010-2455166

Email: dkox@verstegen.nl